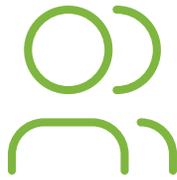




Tiempo de preparación:
40 minutos



Porciones:
4 personas

Ensalada de Brócoli con tocino

Ingredientes:

- 2 Cabezas de brócoli en ramitas
- ½ taza de queso cheddar rallado
- ½ taza de tocino en pedacitos
- ½ taza de semillas de girasol saladas
- ¼ taza de cebolla morada
- ¾ taza de mayonesa B&B
- 1 ½ cucharada de vinagre de vino tinto
- 3 cucharadas de azúcar blanca
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- ½ Taza de crema agria

Preparación:

1. Calienta en un sartén y cocina el tocino. Luego pícalos en trocitos y apártalos.
 2. Picar el brócoli en trozos y agregar en un recipiente mediano aparte.
 3. Pica la cebolla en trocitos pequeños.
 4. Mezcla la cebolla con el brócoli, semillas de girasol y el queso cheddar.
 5. En un recipiente aparte, agrega el vinagre de vino tinto, azúcar, crema, mayonesa, sal y pimienta.
 6. Bate los ingredientes hasta que se mezclen bien.
 7. Agrega el aderezo encima del recipiente con los demás ingredientes y mezcla todo bien hasta que todo quede bien cubierto.
 8. Antes de servir, agrega el tocino que apartaste al principio.
- ¡Listo! Tendrás una deliciosa ensalada para compartir con tu familia.

